MAKALE



FATMA GÖK

Garandere Zeytinyağı
MUĞLA

Anadolu'da Zeytinyağı Kültürü; Dünü, Bugünü ve Geleceği

'Yaşam ağacı', 'ölmez ağaç', 'barış ağacı' gibi güzel sıfatlarla anılan zeytin ağacı antik çağlardan beri 'medeniyetlerin beşiği' Anadolu topraklarının en eski sahibidir. Tarihten günümüze bu kadim ağacın meyvesi olan 'zeytin', Anadolu medeniyetleri arasında kültürel ve ticari etkileşimin en önemli unsurlarından biri olmuştur. Yapılan araştırmalar da göstermiştir ki Anadolu'nun Akdeniz kıyıları, zeytinin 'anavatanı'dır.

Anadolu'nun sahip olduğu ideal iklim ve toprak koşullarının yanı sıra zeytinin ve yağının kullanım alanının çeşitliliği, zeytin ağacının dayanıklı ve uzun ömürlü oluşu, mitoloji ve teolojide birçok mite konu oluşu gibi unsurlar zeytin ağacını ve meyvesini tarih boyunca Anadolu kültürünün başat kimlik ögelerinden biri haline getirmiştir. Zeytinle olan bu uzun tarihin bir sonucu olarak Anadolu, birçok farklı türde zeytin çeşidine de ev sahipliği yapmıştır.

Anadolu kültüründe zeytinyağının kullanımı binlerce yıl boyunca bir gıdadan daha fazlası olmuş; tıp, dini ritüeller, kozmetik, aydınlatma gibi birçok alanda da kullanılmıştır.

Anadolu'da Zeytinyağının Tarihi

Antik çağlardan beri bilinen zeytinin, ilk olarak nerede yetiştiği tam olarak bilinmese de Anadolu'nun güney, güneybatı ve batı gibi birçok bölgesinde yabani zeytin ormanlarının olması zeytinin ana yurdunun buralar olduğu fikrini güçlendirmektedir.

Bilinen zeytincilik tarihi yaklaşık 7.000 yıl önce başlamış ve Anadolu'dan bütün dünyaya yayılmıştır. Mersin yakınlarındaki Yumuktepe'de yapılan kazılarda bulunan kömürleşmiş incir, badem ve zeytin çekirdeklerinden Neolitik dönemin başından itibaren zeytinin bu bölgede insanların besin kaynaklarından bir olduğu anlaşılmaktadır.

Zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi, Akdeniz Havzasında yaşamış bütün medeniyetlerin ekonomik faaliyetleri arasında yer almıştır.

Anadolu'daki birçok medeniyetle birlikte, Anadolu'yu yurt edinmiş olan Hititler, Yunanlılar, Romalılar, Selçuklular, Osmanlılar zeytin yetiştirmişler ve zeytinyağı elde etmede uzmanlaşmışlardır.

En eski zeytin kalıntıları ile zeytinyağı teknolojisine ait izler, Ege Bölgesi'nde Urla Limantepe'de, Salihli Sardes'ta (Lidya'da), Mersin Erdemli, Kumkuyu, Akkale ve Silifke'de (Kilikya) arkeolojik araştırmalarda bulunmuştur. Son yapılan arkeolojik kazılarda, Sivas'ta merkeze bağlı Kurtlapa köyünde 3 veya 4. yüzyıla ait olduğu tahmin edilen çam şişe içerisinde bozulmamış zeytinyağı bulunmuştur.

Zeytin ağacı, tarih boyunca Anadolu'nun değişik kültürlerinde barışın ve umudun temsilcisi olmuş, zeytin ağacı ve meyvesi kutsal olarak kabul edilmiştir. Anadolu medeniyetlerinde ve dinlerinde zeytin ve zeytin ağacı bereket, barış, akıl, uzun ömür ve olgunluğu simgelemiştir. Ayrıca zeytin ağacı ve zeytinyağı, Anadolu'nun sosyal, kültürel, ekonomik yapısında hayati bir değer taşımıştır. Eski Anadolu medeniyetlerinde zeytinyağına "sıvı altın" adı verilmiştir.

Yakın tarihe bakıldığında; yüzyıllarca Anadolu'da hüküm sürmüş olan Osmanlı İmparatorluğunda zeytin ve zeytinyağı üretimi vergilendirilmesi, pazarlanması belirli kurallara bağlanmış, bunun için kurallar kanunnamelerde açıklanmıştır.

Anadolu toprakları zeytincilik ve zeytinyağı üretimi nedeniyle Osmanlı İmparatorluğu için önemli bir üretim ve ticaret merkezi olarak ön plana çıkmıştır. 19. yüzyılda Ayvalık'a yıllık 600 ticari geminin uğradığı ve birçok Avrupa ülkesinin bu ticaret ilişkisinden dolayı Ayvalık'ta I. Dünya Savaşı'na kadar konsolosluklarının bulunduğu bilinmektedir. Adalar'da ve Ege Bölgesi'nde üretilen zeytinyağının ve zeytinyağlı sabunun İstanbul'a tahsis edilmesi Osmanlı başkentinin ihtiyacını karşılamaya yöneliktir. Ayrıca, zeytinyağlı yemeklerin Osmanlı mutfağında daima çok özel bir yeri olmuştur. Zeytinyağıyla yapılan yemekler, Osmanlı döneminde şehirden köylere kadar yaygınlaşmış



Osmanlı Mutfağı, bugünkü yemek kültürümüzün de temelini oluşturmuştur.

Zeytincilik, Cumhuriyet sonrası ülkemiz tarımının en önemli dallarından biri haline gelmiştir. 1929 yılında Atatürk'ün Yalova bölgesine yaptığı bir gezi sırasında zeytinciliğe gereken önemin verilmesine yönelik direktifleri doğrultusunda, ülkemizde bir zeytincilik seferberliği başlamış, bu sayede zeytincilik konusunda çalışmalar yapmak üzere 1937 yılında Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü kurulmuştur. Ayrıca zeytin, bahçesine bakmayan ve bakım yaptırmayan üreticilere ceza verilmesine neden olan bir kanun maddesine sahip tek bitkidir. Uzun yıllar süren bu faaliyetler sonucunda ülkemizde zeytincilik büyük bir hızla gelişmiştir. Bu sayede eğitim görmüş uzmanlara, yeni, bakımlı, sağlıklı ve verimli bahçeler ile sofralık zeytin ve zeytinyağı işleme tesislerine sahip olunmuştur.

Günümüz Anadolu'sunda Zeytinyağı

Anadolu insanı yüzyıllardır dünyanın en kaliteli zeytinyağını üretmiştir. Dün olduğu gibi bugün de Anadolu kültüründe özel bir yeri olan zeytin ve zeytinyağı yaşamın önemli bir parçasıdır.

Türkiye'deki zeytin üretimindeki olumlu gelişmelere paralel olarak son yıllarda zeytin sıkma tesislerinin modernleşmesi, kapasitelerinin artması ve modern zeytinyağı işleme tesislerinin devreye girmesiyle birlikte zeytinyağı üretim miktarı ve kalitesinde de artış olmuştur.

Anadolu zeytinyağı, olağanüstü kalitesi ve eşsiz tadı nedeniyle yerel pazarların yanı sıra dış pazarlarda da güçlü bir konuma sahiptir. Ancak küreselleşen ve rekabetin arttığı günümüzde; son on yıllık dönemde, toplam dünya zeytin üretiminde ortalama %8'lik payla, İspanya, İtalya ve Yunanistan'dan sonra Türkiye dördüncü zeytin üreticisi konumundadır. Son yıllarda diğer ülkelerin rekoltesinde yaşanan düşüşler ülkemiz için ciddi bir fırsat sağlamaktadır. Bugün Türkiye, İtalya ve Yunanistan gibi pazarları dikili ağaç sayısında geride bırakmıştır.



Türkiye'de zeytinyağı üretim ve tüketiminin çok kendine özgü bir durumu vardır. Çünkü Türkiye, zeytinyağı üreticisi ülkeler arasında en az zeytinyağı tüketen ülke konumundadır. Zeytinyağı üretiminde hızla ilerleyen ülkemizin tüketim değerlerine bakıldığında ülkemizde kişi başına zeytinyağı yıllık tüketim miktarı yalnızca 2 litredir. Bu oran Yunanistan'da 24 litre, İspanya ve İtalya'da 14 litre, Tunus, Portekiz, Lübnan ve Suriye'de ise 8 litre civarındadır. Tabii bu olgunun yine kendine özgü coğrafi, kültürel ve sosyolojik sebepleri vardır hiç şüphesiz. Ama her şeye rağmen ihracat hamlelerini artırırken bu güzel ülkede zeytinyağı tüketimini artırmanın yollarını bulmak elzemdir.

Anadolu'da Zeytinyağı Üretiminin Geleceği

Geleceğe bakıldığında, Anadolu'daki zeytinyağı kültürünün kalıcı olduğu açıktır. Binlerce yıllık zengin bir geçmişe sahip olan bu gelenek, bölge kimliğinin ayrılmaz bir parçasıdır ve dünya sağlıklı, sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarına giderek daha fazla ilgi duymaya devam ettikçe zeytinyağının Anadolu ekonomisinde önemli bir rol oynamaya devam edeceğine şüphe yoktur.

Zeytinyağı talebi arttıkça verimli üretim yöntemlerine olan ihtiyaç da artmaktadır. Son yıllarda, zeytin yetiştirmeyi ve hasat etmeyi kolaylaştıran teknolojide önemli gelişmeler olmuştur. Nesiller boyu aktarılan geleneksel yöntemleri korurken büyük miktarlarda yüksek kaliteli zeytinyağı üretmeyi mümkün kılan bu yeniliklerin devam edeceği kesindir. Fakat ülke olarak bizim dünya zeytin ve zeytinyağı ticaretinde daha fazla söz sahibi olmamız ve ihracatta sürekliliği sağlamamızın yolu üretim artışından geçmektedir. Anadolu'da var olan zeytin ağacı varlığımızı arttırırken, ihracat sektörümüzün ihtiyaçları da gözetilmeli, doğru çeşitlerin, doğru yörelerde dikimi desteklenmelidir.

Zeytinyağı kültürü Anadolu'yu derinden etkilemiştir ve gelecekte de etkilemeye devam edecektir. Bunun nedeni, zeytinyağının çeşitli şekillerde kullanılabilen inanılmaz derecede çok yönlü bir ürün olmasıdır. Sadece sağlıklı bir yemeklik yağ olmakla kalmaz, aynı zamanda alternatif tıp ve kozmetikte kullanım için mükemmel kılan bir dizi sağlık yararına da sahiptir.

Ancak kesin olan bir şey varsa o da zeytinyağının Anadolu'nun kültür ve ekonomisinin önemli bir parçası olmaya daha uzun yıllar devam edeceğidir. ■

Kaynaklar

Saime Küçükkömürler- Zeynep Ekmen, "Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü" (2015, Türkiye)

Prof. Dr. Recep Efe – Prof. Dr. Abdullah Soykan – Doç. Dr. İsa Cürebal – Yard. Doç Dr. Süleyman Sönmez, "Dünya'da, Türkiye'de, Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı" (2013, Balıkesir)

Ayşegül Sabuktay, "Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu" (2016, İzmir)